

武汉佳肴汇鳝鱼面培训学习

产品名称	武汉佳肴汇鳝鱼面培训学习
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

产品详情

随着人们生活水平的提高，人们对膳食的健康和营养高度关注，高蛋白低脂肪、新鲜的鱼类品受到了大家的热爱。中国是个水资源丰富的国家，全国各地都养成了吃鱼类的习惯，并把鱼类遵从为上品，特色鱼馆、特色鱼店、各类大小餐馆的鱼制品销量都非常不错。为此，佳肴汇餐饮开发了鲜鱼粉、面，以营养价值 and 货源均丰富的财鱼、鳝鱼、腰花、猪肝、肥肠等为主，制作成上乘的粉面，由于鱼的天然鲜味和柔和的质感，使制作工艺和调味方式都大为简化，一碗看似相当高档的面，制作成本确不高，我公司学员开的的鲜鱼粉、面馆，均获得了比预期还好的效果。

培训内容：财鱼粉面、鳝鱼粉面、海鲜粉面（虾仁、花甲、鱿鱼等）、腰花粉面、猪肝粉面、三鲜肉丝粉面、肥肠粉面、大排粉面、三鲜鸡丝粉面、两掺面等。

培训费用：3800元包教包会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般5-7天左右可完全掌握。

培训课程：

- 1.各种产品的材料选择和运用。
- 2.相关调味料的选择、功能、搭配。
- 3.各种产品辅料配置及实际动手操作。

4.产品的批量出品和销售。

5.开店明厨及暗厨的配置和方法。

6.销售技巧。